

料理長から献立のご説明

文月の御献立

『料理長おすすめ会席』

前菜は季節の九品、お造りは鮪ほか地魚四種の盛り合せを二種の造り醤油にてお召し上がりいただきます。

先椀は、もろこし豆腐を枝豆のすり流し仕立て。

温物には魚貝類と夏野菜をさっぱりとトマト風味鍋に仕上げました。焼物は国産牛のフィレステーキ、

蒸物には地元特産の金目鯛をチーズと一緒に洋風仕立てに煮付けました。

油物は新鮮な静岡由比産の桜海老を搔揚げにいたしました。

『和み会席』

前菜は旬の七種盛り。お造りは鮪と地魚三種盛り合せを二種の造り醤油でご用意いたします。

先椀は、もろこし豆腐を枝豆のすり流し仕立て。

酢の物は魚貝と夏野菜を山葵酢掛け。

温物は愛鷹の麦豚をしゃぶしゃぶで、胡麻ぽん酢でさっぱりとお召し上がりいただきます。

焼物は鱸の油焼き、蒸物には金目鯛と、とろろ味噌を合わせ茶巾にいたしました。

ザグランリゾート エレガント伊豆

料理長 志村 真吾

料理長のおすすめ

文月の御献立

『特撰 鮑と金目鯛会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※6月1日～8月30日(火)まで

食前酒 山桃酒

前菜 季節の九品

茄子とおくらの山葵和え

尻高貝

明太チーズほうずき盛り

瓢箪南京海老そぼろ挟み

焼トマトのレイヤーサラダ

鰻煮凍り

無花果胡麻味噌焼き

短冊パプリカ

小倉竹牛蒡

造り 中トロ鮪と地魚三種盛込み

あしらい一式 造り醤油 島の塩

先 椀 枝豆すり流し

もろこし豆腐 海老松葉 アスパラ

温物 金目鯛しゃぶしゃぶ

野菜色々 薬味 ぼん酢

焼物 鮑ステーキ

小玉葱 パプリカ 椎茸

付けたれ二種

蒸物 金目鯛の煮付け

おくら 小芋

白髪葱 木の芽

香物 三種盛り

御飯 駿河の釜飯

桜海老 じゃこ

止 椀 赤だし汁

水物 二種

※食材の仕入れ状況により、献立内容が

多少変更になる場合がございます。

※調理には逆浸透膜浄水器「ジューウォーター」

の水を使用しております。

ザグランリゾートエレガント伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同

文月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒 山桃酒

前菜 季節の九品

茄子とおくらの山葵和え
尻高貝

明太チーズほうずき盛り

瓢箪南京海老そぼろ挟み

焼トマトのレイヤーサラダ

鰻煮凍り

無花果胡麻味噌焼き

短冊パプリカ

小倉竹牛蒡

造里 鮪と地魚四種盛込み

あしらい一式 造り醤油 島の塩

先椀 枝豆すり流し

もろこし豆腐 海老松葉 アスパラ

温物 魚貝と彩り野菜のトマト鍋

海老 烏賊 浅利

白身魚 野菜色々

焼肴 国産牛フィレステーキ

小玉葱 パプリカ 椎茸

付けたれ二種

蒸物 金目鯛チーズ煮

ミニおくら 茗荷 白髪葱

油物 桜海老搔揚げ

青味 山椒塩

香物 三種盛り

御飯 富山産こしひかり

止椀 赤だし汁

水物 二種

※食材の仕入れ状況により、献立内容が

多少変更になる場合がございます。

※調理には逆浸透膜浄水器「ジューウォーター」

の水を使用しております。

ザグランリゾートエレガント伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同

文月の御献立 『和み会席』

食前酒 山桃酒

前菜 季節の七品

茄子とおくらの山葵和え
尻高貝
明太チーズほうずき盛り
瓢箪南京海老そぼろ挟み
焼トマトのレイヤーサラダ
鰻煮凍り
無花果胡麻味噌焼き

造里 鮪と地魚三種盛り込み

あしらい一式 造り醤油 島の塩

先椀 枝豆すり流し

もろこし豆腐 海老松葉 アスパラ

酢肴 魚貝と彩り野菜の霏和え

鱈 帆立 浅利 おくら
独活 胡瓜 パプリカ

温物 麦豚のしゃぶしゃぶ

野菜色々 薬味 胡麻ぼん酢

焼肴 鱸油焼き

伏見唐辛子白和え はじかみ

蒸物 金目鯛とろろ味噌茶巾

ミニおくら 茗荷
白髪葱 紫芽

香物 三種盛り

御飯 富山産こしひかり

止椀 赤だし汁

水物 二種

※食材の仕入れ状況により、献立内容が
多少変更になる場合がございます。
※調理には逆浸透膜浄水器「ジーウォーター」
の水を使用しております。

ザグランリゾート エレガント伊豆
料理長 志村 眞吾
調理場一同